

LES RÔTIS DU DIMANCHE

Deux entrées au choix

Œuf mimosa
Minestrone de légumes
Crostini de terrine de campagne
Salade de lentilles

Plats à partager au choix

Loup entier, légumes de saison, sauce vierge
ou
Coquelet, échalotes, moutarde
ou
Côte de veau, sirop épicié de tomates
ou
Lotte, poivrons, cébettes

Accompagnements au choix

Haricots verts
Frites maison
Purée à l'huile d'olive
Riz de Camargue

Desserts au choix

Tarte amandine aux poires
ou
Tropézienne
ou
Mousse au chocolat noir
ou
Profiteroles

42€ TTC

Eaux et boissons chaudes incluses

COCKTAILS

Bloody Mary 12 cl 12
Vodka, jus de tomate, épices, sauce Worcestershire, sel de céleri
Mimosa 12 cl 11
Champagne Drappier, jus d'orange

CHAMPAGNES & BULLES 12,5 cl

Malibran 6
Prosecco di Valdobbiadene, Veneto, Italie
Drappier Carte d'Or 13
Champagne Brut
Drappier Rosé de Saignée 15
Champagne Brut Rosé

VINS AU VERRE & EN CARAFE 12,5 cl / 37,5 cl

VINS ROSÉS

Les Terres Promises L'Apostrophe 6 / 18
Coteaux Varois, Provence, 2019

VINS BLANCS

Chaume-Arnaud Blanc 5 / 13
Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2019
Mourgues du Grès Les Galets Dorés 5 / 15
Costières de Nîmes, Vallée du Rhône, 2019
Les Terres Promises À bouche que veux-tu... 6 / 18
Vdp Sainte-Baume, Provence, 2018

VINS ROUGES

Chaume-Arnaud Rouge 4,5 / 12,5
Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2019
Clos de L'Anhel Les Terrassettes 5,5 / 16,5
Corbières, Languedoc, 2017
Dominique Hauvette Roucas 10 / 30
Baux-de-Provence, 2018

VINS DOUX

Domaine de Souch, Monplaisir 7 / 21
Jurançon Moelleux, Sud-Ouest, 2017

*Tous nos prix sont en euros TTC, service compris.
Nous acceptons les paiements par CB, espèces et tickets restaurant.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Origines de la viande : France & Italie.
© L'Arlatan, octobre 2020*